

# 特撰会席

## 季節の会席

旬の素材にこだわり、  
四季の香りと味覚を  
美しく演出する職人の技。  
料亭美咲がおすすめる、  
情緒溢れる会席料理を  
ご堪能ください。



歌

6,600 円

舞

8,800 円

笛

11,000 円

お料理画像はイメージです。

旬の食材を使用いたしますので、献立の一部を変更させていただく場合がございます。



# お造り

お造り盛り合わせ

2,200円より

※ご予算・ご要望に応じます。



鮭中トロ

3,300円



鮭赤身

2,200円

その他仕入れ状況を基に各種お承りいたします  
先ずはお気軽にお申しつけください



# お寿司



握り寿司 (七貫)  
3,300円



鮪中とろ (二貫)  
1,650円



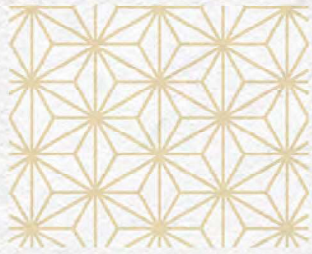
鮪赤身 (二貫)  
990円

ねぎとろ (細巻1本)  
660円

鉄火 (細巻1本)  
550円

かっぱ (細巻1本)  
330円





活魚

生しらす 880 円

珍味

烏賊塩辛 440 円

酒盗 440 円

もずく 550 円

サラダ

野菜サラダ 880 円

お食事

ご飯セット (ご飯・味噌汁・香の物) 550 円

おむすび (2個) 440 円

香の物 440 円

甘味

シャーベット 550 円

アイスクリーム 550 円



おすすめ  
の逸品



焼津温泉露天風呂

ご入浴 (バスタオル付) 1,100円



美咲のキッズメニュー

# おこさまランチ

¥1,650(税込)

# お飲物

## ビール

### ◆ビール(中瓶)

サッポロ・アサヒ・キリン

.....各九三五円

### ◆エビスビール 九九〇円

## ノンアルコール ビール

.....五七二円

## ワイン(赤・白)

### ◆ハーフボトル 二七五〇円

### ◆フルボトル 四四〇〇円

### ◆グラスワイン 七七〇円

### ◆スパークリングワイン

フルボトル 五五〇〇円

### ◆シャンパン

モエ・エ・シャンドン

.....一六、五〇〇円

## 梅酒

### ◆水割り・ロック

ソーダ割り 七七〇円

※ノンアルコール梅酒も同料金で  
ございます。

## ウイスキー

### ◆ボトル 九、九〇〇円

### ◆シングル・ハイボール

.....八八〇円

## 日本酒

### ◆日本酒(一合)

.....九三五円

## ソフトドリンク

### ◆オレンジジュース

### ◆ウーロン茶

### ◆コーラ

### ◆サイダー

### ◆ジンジャーエール

.....各四四〇円

## 焼酎

### ◆ボトル 四、四〇〇円

### ◆水割り・ウーロン割り

レモンサワー割り

.....七七〇円

※芋焼酎(久耀)は一〇〇円増しとなります。



## 生ビール

サッポロ・アサヒ

各九三五円

# 地酒のごあんない



利酒セット

二合

一合

## 志太の地酒 利酒セット

地元、志太の蔵を集めました。  
それぞれ、個性の違う蔵のお酒をお楽しみください。  
※仕入の状況により写真と内容が異なる場合がございます。

3種 1,100円

単品でも  
承ります

二合 2,200円  
一合 1,100円



写真はイメージです

## 冷酒 (300ml)

初亀 1,760円

若竹 1,870円

# 地酒のごあんない



## はつ かめ 初亀

ロマン (純米吟醸) 720ml 4,400円

使用米 山田錦 日本酒度 +1 酸度 1.3 精米歩合 50%

岡部丸 (純米酒) 720ml 4,950円

使用米 誉富士 日本酒度 +1 酸度 1.5 精米歩合 55%

愛 (大吟醸) 720ml 11,000円

使用米 山田錦 日本酒度 +3~4 酸度 1.3 精米歩合 45%

## おお むら や 大村屋酒造

おんな泣かせ  
(純米大吟醸)

300ml 3,850円

使用米 山田錦 日本酒度 +2 酸度 1.3 精米歩合 50%

## き く よい 喜久酔 (青島酒造)

純米吟醸 720ml 6,050円

使用米 山田錦・吟ぎんが 日本酒度 +4 酸度 1.3 精米歩合 50%

## し だ いずみ 志太泉

純米吟醸 720ml 4,950円

使用米 山田錦 日本酒度 +7.5 酸度 1.45 精米歩合 50%

※日本酒度、酸度はおおよその数値です。年により異なりますのでご了承ください。 ※生産量の少ない希少なお酒もございます。品切れの際はご容赦願います。

消費税10%が含まれます。



# 地酒のごあんない



**大吟醸** 720ml **13,200円**  
 使用米 山田錦 日本酒度 +6 酸度 1.2 精米歩合 45%

**吟醸** 720ml **7,700円**  
 使用米 山田錦 日本酒度 +7 酸度 1.05 精米歩合 53%

**大吟醸純米** 720ml **12,100円**  
 使用米 山田錦 日本酒度 +3 酸度 1.25 精米歩合 50%

**純米吟醸** 720ml **6,600円**  
 使用米 誉富士 日本酒度 -14~16 酸度 1.2 精米歩合 55%

**水響華(大吟醸)** 500ml **6,600円**  
 使用米 山田錦 日本酒度 +5 酸度 1.1 精米歩合 50%

※生産量の少ない希少なお酒もございます。品切れの際はご容赦願います。

## 日本酒豆知識

- ◆日本酒度=清酒の甘辛をみる数値。+の値が大きいと辛口、-の値が大きいと甘口。
- ◆酸度=味の濃淡をみる数値。平均1.3~1.5でこれより少ないと淡麗、多いと濃醇。
- ◆精米歩合=白米の玄米に対する重量の割合。60%ならば玄米の表層部を40%削った残りを使用。

お酒の種類	使用原料	精米歩合	香味等の要件
大吟醸酒	米・米こうじ・醸造アルコール	50%以下	固有の香味、色沢が特に良好
吟醸酒	米・米こうじ・醸造アルコール	60%以下	固有の香味、色沢が良好
純米吟醸酒	米・米こうじ	60%以下	固有の香味、色沢が良好
本醸造酒	米・米こうじ・醸造アルコール	70%以下	香味、色沢が良好

◆醸造アルコール=澱粉や含糖物質から醸造されたアルコール。香味よく、すっきり飲みやすくなる。